



Tartinette (LS)



Cœur de jambon cru séché de la Sarre au poivre (coupe)



*L'histoire : comment tout a commencé*

■ PRÉSENTATION

La société Schröder Fleischwaren est une entreprise familiale traditionnelle basée à Sarrebruck depuis 1865. Entreprise reconnue pour la qualité et la variété de ses produits, Schröder fait partie des principaux fabricants allemands de charcuterie.

■ HISTOIRE : 145 ANS D'EXISTENCE

En 1865, Nikolaus Schröder ouvre dans le quartier Malstadt de la ville de Sarrebruck, une boucherie - charcuterie qui sera la clé de voûte de la fondation de l'entreprise actuelle.

Sachant que qualité, satisfaction des clients et assiduité sont les piliers porteurs de toute affaire, il agrandit rapidement sa boutique qui, après quelques années grâce à son sens des affaires, sa rapidité à déceler les nouvelles tendances et les besoins des clients, va devenir LA BOUCHERIE / CHARCUTERIE de Sarrebruck. En dépit des deux guerres mondiales et des aléas de la politique et de l'Histoire, la famille a toujours su donner un souffle novateur à l'entreprise.

Depuis 145 ans, sur cinq générations, cette entreprise familiale est devenue l'une des charcuteries les plus réputées d'Allemagne. Schröder a su se tailler une excellente réputation sur le territoire allemand et même au-delà des frontières, notamment en France, où les produits Schröder sont appréciés pour leur goût inimitable.



Saucisse de foie et veau (coupe)

*Schröder, un goût inimitable*



CHIFFRES CLÉS

- L'ENTREPRISE
  - Date de fondation : 1865
  - Employés : 480
  - Surface totale de l'exploitation : 11 000 m<sup>2</sup>
  - Surface de production : 7 400 m<sup>2</sup>
  - Parc automobile : 70 camions dont 40 camions de livraison
- PRODUCTION
  - Employés : 150
  - Production : 6 500 tonnes de viande et de charcuterie sont produites et traitées annuellement.
- DISTRIBUTION
  - Commerce de gros : à travers un réseau de succursales en Allemagne
  - GMS
  - Export : JECA, partenaire commercial exclusif pour la France

*Bockwurst Schröder, tout simplement la meilleure*



JECA  
9, rue Bataille  
BP 20143 - 57603 FORBACH CEDEX  
Tél. : +33 (0)3 87 87 65 10  
Fax : +33 (0)3 87 88 01 18  
E-mail : [jeca@jeca.fr](mailto:jeca@jeca.fr)

[www.jeca-france.com](http://www.jeca-france.com)

ryndro | www.studio-syntho.fr | 2010



*Qualité et Tradition*

*depuis 1865*





Bockwurst Schröder (coupe)

# Jeca et Schröder, un partenariat exclusif

Depuis 50 ans, Jeca développe la commercialisation de spécialités charcutières européennes ainsi que de produits traiteurs frais, disponibles en GMS, en libre-service et à la coupe. Notre vocation est de fournir une offre de produits et des services répondant au plus près des attentes de nos clients : l'authenticité et la qualité au service du goût, la praticité pour plus de simplicité, la nutrition pour satisfaire l'exigence d'équilibre alimentaire, la traçabilité garantissant une sécurité alimentaire irréprochable.

Leader dans l'importation de charcuterie allemande, Jeca a toujours placé la satisfaction de ses clients au cœur de ses préoccupations.

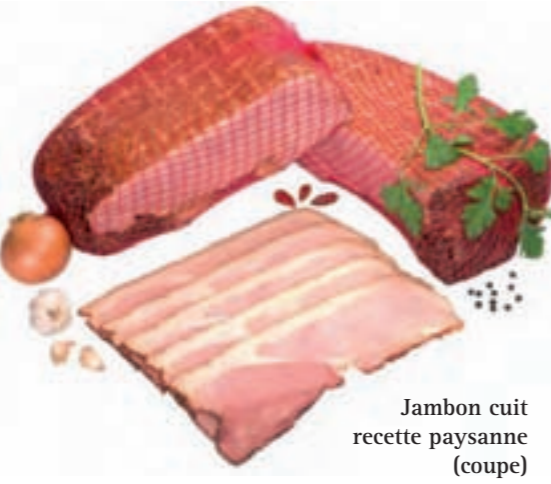
C'est pourquoi nous ne proposons que le meilleur de ce qui existe.

Le partenariat avec Schröder Fleischwaren, leader du marché de la charcuterie en Allemagne, est l'aboutissement de la démarche commerciale de JECA. Réputée et respectée en Allemagne pour la qualité et la variété de ses produits, l'entreprise Schröder fait confiance, depuis 1988, à l'expertise de JECA en lui déléguant la responsabilité de la distribution de ses produits en France.

Fleuron de la gamme Schröder commercialisée par Jeca, la Bockwurst a été élue saveur de l'année 2011 par les consommateurs et ce, pour la 7<sup>e</sup> fois depuis sa commercialisation. Elle incarne les valeurs de qualité, de tradition et de goût que partagent Jeca et Schröder.

Gustativement vôtre,

Jean-Luc Labbé  
Directeur Général de Jeca



Jambon cuit recette paysanne (coupe)



Saucisse à tartiner grosse (coupe)



Saucisse de viande «la Lyoner» (LS)



Bockwurst (LS)



Saucisse blanche à griller avec pince (LS)



Saucisse à croquer premium (coupe)

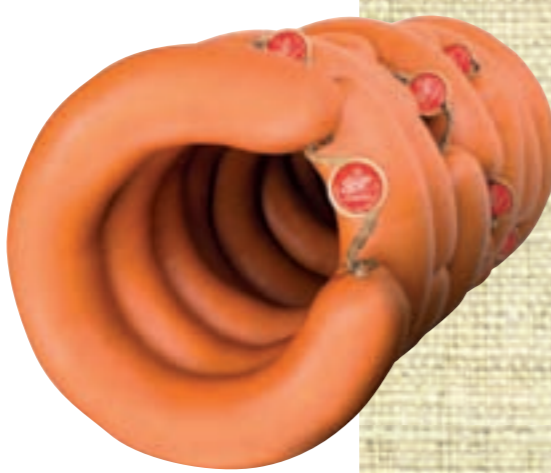
## PHILOSOPHIE ET QUALITÉ

Depuis sa fondation en 1865, la maison Schröder mène une politique de qualité, rigoureuse et conséquente.

Des conditions hygiéniques optimales ainsi que le respect de la chaîne du froid, depuis l'entrée des marchandises jusqu'à la livraison au client, assurent l'excellent niveau qualitatif des produits. Le système d'analyse des dangers HACCP, un programme préventif garantissant la sécurité alimentaire, permet de contrôler la qualité et la fraîcheur de la gamme dans des conditions optimales.

La démarche qualité de Schröder est également en phase avec les exigences de la norme internationale pour les aliments (IFS), qui garantit la sécurité et la qualité des aliments.

Depuis longtemps, la sécurité alimentaire est au cœur des préoccupations de Schröder et la base de sa philosophie. Dans ce cadre, Schröder procède à une sélection exigeante et continue des ingrédients choisis.



Saucisse de viande «la Lyoner» (coupe)

## La meilleure des saucisses de viande

Produit phare de la production, la saucisse de viande ou « Lyoner » en allemand fait l'objet d'une attention particulière. Sa recette de fabrication est tenue secrète. Fabriquée à base de viande soigneusement sélectionnée, la saucisse de viande est sans colorant et légèrement fumée dans un boyau naturel. Un subtil mélange d'épices et d'assaisonnement lui confère une saveur incomparable. La présentation se fait en « colliers » ou en « anneaux » qui sont cuits et étuvés.



## LA PRODUCTION

### L'EXIGENCE DE LA TRADITION

Garantie de qualité, propreté, hygiène sont les conditions indispensables à la fabrication de produits de qualité au cœur des 7 400 m<sup>2</sup> d'espaces de production. 150 collaborateurs professionnels – bouchers et ouvriers qualifiés – font en sorte que tout au long de la chaîne de production, le leitmotiv de la qualité ne soit jamais perdu de vue.

### UNE GAMME DE PRODUITS RICHE ET VARIÉE

La gamme de produits Schröder englobe un large assortiment de produits uniques et de qualité supérieure. Parmi les principales catégories de produits de la gamme Schröder, on retrouve :

- Les saucisses cuites : bockwurst, saucisse de viande, saucisses à griller, saucisse de foie et veau,
- Les saucisses crues : tartiner grosse, saucisse à croquer, tartinette,
- Les pâtés de viande : pâté de viande gros, pâté de viande fin, miche provençale,
- Les jambons : jambon cuit recette paysanne de la Sarre, cœur de jambon fumé de la Sarre, cœur de jambon séché de la Sarre au poivre.



Schröder, un goût inimitable

